

在宅配食 認定基準

基準 1 職員の配置

- 1 サービス従事者として栄養士、調理部門責任者、調理師、調理作業員、配食部門責任者および配食作業員が確保されていること。
- 2 調理施設ごとに調理部門責任者、調理師、調理作業員が配置されていること。
- 3 配食施設ごとに配食部門責任者および配食作業員が配置されていること。
- 4 サービス従事者は、採用時に健康診断を受け、採用後においても毎年健康診断を受けること。

基準 2 職員の研修

- 1 採用時、サービス従事者に対して以下の通り研修を行うこと。
 - ・ 調理部門責任者であるサービス従業者に対して11時間以上
 - ・ 配食部門責任者であるサービス従業者に対して採用時10時間以上
 - ・ 栄養士/調理師であるサービス従業者に対して採用時4時間以上
 - ・ 配食作業員であるサービス従業者に対して採用時10時間以上
- 2 採用後、サービス従事者に対して毎年4時間以上の定期研修を行うこと。

基準 3 サービスの実施

- 1 良質かつ均質なサービスを提供するためにサービス実施マニュアルが定められ、その内容はサービス従事者に徹底されていること。
- 2 高齢者が自らの食生活の管理を行いやすくするため、エネルギー、ナトリウム等の量を表示した献立表を作成し、利用者等に対し事前に配付されていること。
- 3 配食時に利用者についての安否確認を行うこと。
- 4 利用者に病状の急変などの緊急事態が生じた場合の対応方法が確立されていること。
- 5 サービス提供が継続的に困難な状況が発生した場合に備え、利用者に対するサービスの提供が滞ることのないよう必要な措置が講じられていること。

基準 4 その他

- 1 利用者記録の管理方法が定められ、管理者により適切に保管されていること。
- 2 利用者のプライバシー保護に適切な配慮が行われていること。
- 3 シルバーサービス振興会が定める契約に関し守るべき事項が遵守されていること。
- 4 サービスに関する苦情を受け付ける窓口が設置されており、利用者、家族等から苦情があった場合、迅速な対応が行われていること。
- 5 シルバーサービス振興会が定める表示に関し守るべき事項が遵守されていること。